PASTA

Einfaches Rezept mit italienischem Flair

20 Minuten / Leicht / Pasta

Pasta mit Pesto Genovese – klassischer Genuss aus Italien

Pasta mit Pesto Genovese ist ein traditionelles Gericht der italienischen Küche und stammt aus der Region Ligurien. Das klassische Pesto Genovese wird aus frischem Basilikum, Olivenöl, Pinienkernen, Knoblauch und Hartkäse zubereitet und verleiht der Pasta ihren intensiven, aromatischen Geschmack. Besonders bekannt ist die Variante Trofiette al Pesto Genovese. Dieses italienische Pastagericht überzeugt durch seine einfache und schnelle Zubereitung und eignet sich ideal für den Alltag. Mit wenigen Zutaten lässt sich Pasta mit Pesto Genovese unkompliziert kochen und ist perfekt für alle, die klassische italienische Küche in kurzer Zeit genießen möchten.

ZUTATEN (FÜR 2 PERSONEN):

250 g Pasta (z. B. Spaghetti, Linguine oder Trofie)
1 Bund frisches Basilikum
1–2 Knoblauchzehen
30 g Pinienkerne
50 g Grana Padano (frisch gerieben)
ca. 100 ml Olivenöl (extra vergine)
Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Die Pinienkerne werden in einer Pfanne ohne Fett leicht angeröstet und anschließend beiseitegestellt. Das Basilikum wird gewaschen, sorgfältig getrocknet und die Blätter werden von den Stielen gezupft. Danach schält man den Knoblauch und gibt ihn zusammen mit dem Basilikum und den Pinienkernen in einen Mörser oder Mixer, wo alles zu einer feinen Paste verarbeitet

wird.

Anschließend wird der frisch geriebene Parmesan untergemischt und langsam das Olivenöl hinzugefügt, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Das Pesto wird mit Salz abgeschmeckt. Währenddessen werden die Trofiette in reichlich Salzwasser al dente gekocht, anschließend abgegossen und etwas vom Kochwasser aufbewahrt.

Die heißen Trofiette werden mit dem Pesto vermengt und bei Bedarf mit etwas Nudelwasser verfeinert, sodass eine cremige Sauce entsteht. Sofort servieren und nach Wunsch mit zusätzlichem Parmesan garnieren.

Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Trofie frisch 500g Pack Pasta PIRRO, Olivenöl Extra-Vergine di Olivia Bio FERROCINTO, Parmigano Reggiano mind. 32% Fett in Tr.125g Packung LATTERIA SORESINA

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte